

ちよい飲みも、食事も叶う、三軒茶屋の新隠れ家 旬の恵みと酒を楽しむ“あふれる野菜”料理が主役のネオ晩酌処 『せきさら』7月18日（金）三軒茶屋にオープン

『酒場きんぼし』、『びやく』、『渋谷きんぼし』を運営するマルホ株式会社（本社：東京都渋谷区／代表：池上善史、以下当社は、『せきさら』を、7月18日（金）に三軒茶屋の茶沢通りにオープンいたします。



■ 渋谷の繁盛店『酒場きんぼし』『渋谷きんぼし』、学芸大学『びやく』に続く4店舗目

当社は、体にやさしい野菜のおばんざいを中心に、料理とお酒を気軽に楽しめる『酒場きんぼし』や『渋谷きんぼし』、ひと工夫を凝らした酒の肴が揃う居酒屋『びやく』を運営しております。いずれの店舗も、渋谷や学芸大学といった飲食店激戦区にありながら、感度の高い若年層を中心に高い支持を集め、連日多くのお客様で賑わっています。

この度、新たなチャレンジとして、三軒茶屋に新店『せきさら』をオープンいたします。お酒と食を楽しむ“オトナ”が集まるこの街で、新たな居酒屋文化を提案します。店舗は三軒茶屋駅から徒歩ほど近い茶沢通りを一本入った路地裏。喧騒から少し離れた場所に佇む当店は、大きな暖簾が目印です。静かな空気の中に、どこか懐かしも温かみのある雰囲気漂う、落ち着いた隠れ家のような感じです。

■ “あふれる野菜”と丁寧な一皿で、心をほどく和のひとときを提供する『せきさら』

「当たり前のことを当たり前」そんな原点に立ち返り、いまの時代に合った“日常を上質にする大衆割烹”として誕生したのが『せきさら』です。当店は、季節の野菜をふんだんに使った和の創作料理を中心に、テーマに掲げる“あふれる野菜”は、“野菜そのものを主役にした料理”として提供しています。

「ハルカイトマト 酢橘ジュレ」や「生じゅんさいと蛇腹胡瓜 叩き梅」など、旬の野菜をそのまま引き立てるメニューは、“あふれる野菜”というコンセプトを打ち出しています。秋田の伝統野菜「三関せり」や、加賀野菜の「加賀太胡瓜」など、全国各地から厳選した野菜を使い、その時期にしか味わえない味覚を提供いたします。

その一方で、海の幸も取り入れた特別感のあるメニューも揃えています。「ズワイガニ 甲羅詰め」は、繊細な甘みと上品な旨みの特徴のズワイガニの身を、甲羅いっぱい詰めた贅沢な一皿。日本酒との相性も抜群で、一口ごとに蟹の旨味が感じられます。「岩牡蠣と谷中生姜 天ぷら」は、サクッと揚げた衣の中から海のミルクと呼ばれる岩牡蠣の濃厚な旨みと、生姜の清涼感ある風味が広がります。その他、「黒毛和牛と生姜のカレーライス」や「稲庭うどん」、「卵かけご飯」など、メのメニューも充実。旬の食材を巧みに取り入れ、その時々のおいしさに出会える構成となっています。

ドリンクは、日本酒を中心に各種サワーなど、気軽に試せるラインナップを展開。日本酒は、「山本」など秋田を代表する銘酒から、地元で親しまれる希少な一本まで取り揃えました。昨今人気の高まる日本酒を存分にお楽しみいただけます。野菜料理や魚介を活かした一品料理との相性もよく、訪れるたびに食と酒の新しい組み合わせに出会えます。

■ 日常をちょっと上質にする食と空間

店名が示す通り、飾らず、気取らず、素のままでいられる空間を目指しました。落ち着いた和モダンの空間に、どこか温もりを感じさせる店内。ひとりで静かに過ごす夜も、気の置けない仲間と語らうひとときも、肩ひじ張らずに過ごせるのが当店の魅力です。料理と酒を通じて、心が少し整うような、ふと立ち寄った日常が、ほんの少し豊かになるような空間を目指しています。



あふれる野菜6種盛り 1,800円

季節ごとに入れ替わる12種類のラインナップから、日替わりで6種をピックアップしてご提供します。

- ・はるかエイトマト 酢橘ジュレ
- ・賀茂茄子と万願寺唐辛子 揚げびだし
- ・北あかりと実山椒 ポテトサラダ
- ・ひばり野オクラと木耳 キムチ
- ・アスパラガスとズッキーニ 辛子酢味噌
- ・イソガキほうれん草と茶えのき お浸し
- ・青森牛蒡と人参 きんぴら
- ・赤ミズと紅心大根 松前漬け
- ・鳥海なめこ旨煮 辛味大根
- ・白瓜と八色しいたけ 山わさび
- ・生じゅんさいと冬瓜 叩き梅
- ・無花果とコリンキー 白和え



はるかエイトマト 酢橘ジュレ 730円

トマトのジューシーな甘みを引き立てるのは、香り豊かな菊の花をあしらったやさしいジュレ。みずみずしさとほのかな香りが広がり、心地よい余韻を残します。



ズワイガニ 甲羅詰め 680円

上品な甘みをもつズワイガニの身を、甲羅へぎっしり詰め込んだ贅沢なひと皿。蟹本来の旨みを存分に味わえます。



真鰯 梅煮 880円

脂の乗った真鰯を、梅とともにじっくりと炊き上げた、やさしい味わいの一品です。骨までやわらかく煮込まれた鰯は、ほろりと口の中でほどけ、梅の爽やかな酸味が脂の旨みを程よく引き締めてくれます。



稲庭うどん 1,200円

秋田県が誇る伝統の手延べうどん“稲庭うどん”を、みずみずしい一品としてご提供。つるりとした喉ごしとほどよいコシが特徴で、あっさりとした出汁との相性も抜群。

※写真はイメージです。
※価格は今後変更になる可能性がございます。
※価格は全て税込価格です。

店舗概要

- 店 名 : せきらら
- 住 所 : 東京都世田谷区太子堂4-27-3
- 電 話 : 03-5787-6857
- 営業時間 : 17:00~24:00 (フード L.O. 23:00、ドリンク L.O. 23:30)
- 定 休 日 : 不定休
- 店舗規模 : 13坪 / 26席 (カウンター11席)
- 開 店 日 : 2025年7月18日 (金)



マルホ株式会社について

代表の池上の実家で、一流店も指名する秋田県の八百屋「保坂青果」から仕入れる野菜を使用し、野菜の美味しさをコンセプトにした和食居酒屋を、『渋谷さんぼし』を含め3店舗展開。一般には出回らない流通しない秋田伝統野菜や、天然の山菜を贅沢に使用したおばんざいが話題を呼び、『酒場さんぼし』と『びゃく』は、どちらも食べログ3.5以上の人気店として、グルメ感度の高い若者を中心に支持を集めています。

【会社概要】

会社名 : マルホ株式会社
本社 : 東京都渋谷区道玄坂1-16-8 常盤ビル 1F
設立 : 2021年1月18日
代表者 : 代表取締役 池上善史
事業内容 : 飲食店の運営

この度の開店は、株式会社上昇気流の独立・開店支援パッケージを利用しています。

【会社概要】

会社名 : 株式会社上昇気流
本社 : 東京都渋谷区桜丘町24-8
設立 : 2004年10月8日
代表者 : 代表取締役社長 笹田 隆
事業内容 : 飲食店の独立・開店成功支援業
URL : <https://www.josho-k.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

『せきらら』PR事務局 (オフィス・ヒロセ内) 白井、飯田
mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812
白井携帯 : 090-3584-6482 飯田携帯 : 090-3584-6473